



AUSGEGEBEN AM  
18. JANUAR 1937

REICHSPATENTAMT  
PATENTSCHRIFT

Nr 641 036

KLASSE 2b GRUPPE 7<sup>02</sup>

G 91098 V/2b

Tag der Bekanntmachung über die Erteilung des Patents: 31. Dezember 1936

Wilhelm Gebhard in Mainz

Vorrichtung zum Auswalzen eines Teigklumpens zu einem Teigband,  
insbesondere für Honigkuchenteige

Patentiert im Deutschen Reiche vom 31. August 1935 ab

Die Erfindung bezieht sich auf Vorrichtungen zum Auswalzen eines Teigklumpens zu einem Teigband mit über einer Förderbahn hin und her gehenden, zu einem Satz zusammengefaßten Walzen. Derartige Vorrichtungen sind an sich bekannt. Neben dem mechanischen Antrieb solcher hin und her bewegten Walzensätze sind dem Bäcker allgemein einfache, aus mehreren Walzen zusammengesetzte Rollensätze zum Ausrollen von Teigplatten von Hand geläufig. Um nun diese Handgeräte auch im Rahmen einer Maschine vorteilhaft verwenden zu können, wozu besonders der Wunsch nach einer den Teig besonders schonenden Ausrollvorrichtung zur Herstellung ganzer Bänder insbesondere aus empfindlichen Teigen, z. B. Honigkuchenteigen, Veranlassung gibt, sollen gemäß der Erfindung die Walzen senkrecht nachgiebig in einem Schlitten derart stufenförmig gelagert sein, daß ihre Abstände von der Förderbahn in der Förderrichtung des Teigbandes abnehmen. Je nach dem Höhenunterschied zwischen zwei benachbarten Walzen läßt sich naturgemäß bei der Hinundherbewegung des Walzensatzes eine gewisse Stufenbildung nicht vermeiden. Um nun einen möglichst schnellen Ausgleich der im Teig gebildeten Stufen zu erzielen, soll zweckmäßigerweise der hin und her bewegte

Walzenschlitten in in der Förderrichtung des Teigbandes gegenüber der Förderbahn geneigten Gleitbahnen geführt sein. Während der Hinundherbewegung können die einzelnen Walzen unabhängig voneinander gegen Federdruck ausweichen, so daß man von der erfindungsgemäßen Vorrichtung ein besonders schonendes Auswalzen eines Teigklumpens zu einem Bande erwarten kann, ohne daß durch zu hohe Pressung z. B. bei Honigkuchenteigen die Teigbandoberfläche feucht wird und ohne daß die Gefahr besteht, daß sie an den Walzen haftet. Ein Ausführungsbeispiel einer Vorrichtung gemäß der Erfindung mit anschließender Ausstechvorrichtung in einer an sich bekannten Gesamtanordnung ist aus der einzigen schematischen Längsschnittzeichnung ersichtlich.

In einem hin und her gehenden Schlitten 1 sind über einem Förderband 3 mehrere Walzen 2 senkrecht zum Förderband nachgiebig gelagert und derart stufenförmig angeordnet, daß ihre Abstände von dem Förderband in dessen Förderrichtung abnehmen. Vorzugsweise sind die Gleitbahnen 6 des Walzenschlittens 1 in Förderrichtung des Bandes 3 geneigt angeordnet. Die hin und her gehenden Walzen 2 walzen den am linken Ende des gezeichneten Ausführungsbeispiels auf das Förderband 3 aufgelegten Teigklumpen

- im Vor- und Rückwärtsgang nach Maßgabe des Bandvorschubes zu einem Teigband aus, dessen Stärke durch die tiefste Betriebsstellung der am weitesten rechts befindlichen Walze 2 gegeben ist. Zur Glättung der Oberfläche des Teigbandes ist dem hin und hergehenden Walzensatz eine in dem feststehenden Maschinengestell drehbar gelagerte Schlichtwalze 4 nachgeschaltet. Sowohl die Walzen 2 als auch die Walze 4 sind in der Höhenlage verstellbar.

- Eine an die Schlichtwalze 4 anschließende Ausstechvorrichtung 5 sticht die Teigstücke aus dem fertiggewalzten Teigband aus. Die Ausstechvorrichtung kann beliebiger Bauart sein. In dem vorliegenden Ausführungsbeispiel sind Ausstecher vorgesehen, die sich nur in senkrechter Richtung bewegen. Aus diesem Grunde muß das Förderband absatzweise fortgeschaltet werden. Dies geschieht beispielsweise mittels eines von dem hin und hergehenden Walzensatz aus angetriebenen Klinkenrades.

- Als Werkstoff für die Walzen 2 und 4 wird vorteilhaft Hartholz verwendet. Die Erfah-

runge hat gezeigt, daß die Neigung des Teigbandes zum Ankleben an den Walzen bei Holzwalzen weit geringer ist als bei Metallwalzen.

#### PATENTANSPRÜCHE:

1. Vorrichtung zum Auswalzen eines Teigklumpens zu einem Teigband, insbesondere für Honigkuchenteige, mit über einer Förderbahn hin und her gehenden, zu einem Satz zusammengefaßten Walzen, dadurch gekennzeichnet, daß die senkrecht nachgiebig in einem Schlitten (1) gelagerten Walzen (2) derart stufenförmig angeordnet sind, daß ihre Abstände von der Förderbahn in der Förderrichtung des Teigbandes abnehmen.

2. Vorrichtung zum Auswalzen eines Teigklumpens nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der hin und her bewegte Walzenschlitten (1, 2) in in der Förderrichtung des Teigbandes gegenüber der Förderbahn geneigten Gleitbahnen (6) geführt ist.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen



